OUTDOOR GRILLS

GRILLING PASSION. PERFECTED.
LA PASIÓN DE ASAR A LA PARRILLA. PERFECCIONADA.
LA PASSION DU GRIL. À LA PERFECTION.

For product information
and service call 1-888-579-4843
or visit our website at emerilgrills.com

Si desea información sobre el producto
y servicio llame al 1-888-579-4843 o visite
nuestro sitio Web en emerilgrills.com

Pour des informations sur les produits ou
un service après-vente, appelez le
1-888-579-4843 ou allez sur notre site
Web emerilgrills.com

Emeril is a trademark of Martha Stewart Living Omnimedia, Inc. Copyright 2011, Martha Stewart Living Omnimedia, Inc. All rights reserved.
Emeril es una marca comercial de Martha Stewart Living Omnimedia, Inc. Copyright 2011, Martha Stewart Living Omnimedia, Inc.
Todos los derechos reservados.
Emeril est une marque de commerce de Martha Stewart Living Omnimedia, Inc. Copyright 2011, Martha Stewart Living Omnimedia, Inc.
Tous droits réservés.

OUTDOOR CHARCOAL GRILL
PARRILLA DE CARBÓN PARA EXTERIORES
GRIL AU CHARBON DE BOIS D'EXTÉRIEUR

GRILLING PASSION. PERFECTED.
LA PASIÓN DE ASAR A LA PARRILLA. PERFECCIONADA.
LA PASSION DU GRIL. À LA PERFECTION.

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL PROPIETARIO
MANUEL DE L'UTILISATEUR

DESIGNED AND DISTRIBUTED BY VIKING CULINARY GROUP

DISEÑADA Y DISTRIBUIDA POR VIKING CULINARY GROUP

CONÇU ET DISTRIBUÉ PAR LE VIKING CULINARY GROUP

CONTENTS

For Your Safety 3
Parts 4
Assembly Instructions 5
Using Your Grill
- Lighting Your Grill 9
- Cooking Styles 9
- Helpful Hints 9

Warranty 10

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

FOR YOUR SAFETY

SAFETY FIRST!
Read and understand all warnings and cautions prior to operating your grill.

WARNINGS
1. This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
2. This grill is for use with charcoal only.
3. The use of alcohol or prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
4. **DO NOT** use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
5. **ALWAYS** open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill could cause severe burns.
6. **ALWAYS** place grill on a stable and level surface far away from combustible materials. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable.
7. **DO NOT** attempt to move grill while lit.
8. **DO NOT** leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
9. **DO NOT** use grill in high winds.
10. **DO NOT** use grill until it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
11. Keep all combustible items and surfaces at least 12" (30 cm) away from grill at all times. **DO NOT** use grill or any charcoal product under any enclosure near unprotected combustible constructions.

⚠ WARNING

FOR YOUR SAFETY
DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids within 25 ft. (8 m) of this or any other appliance.

⚠ WARNING

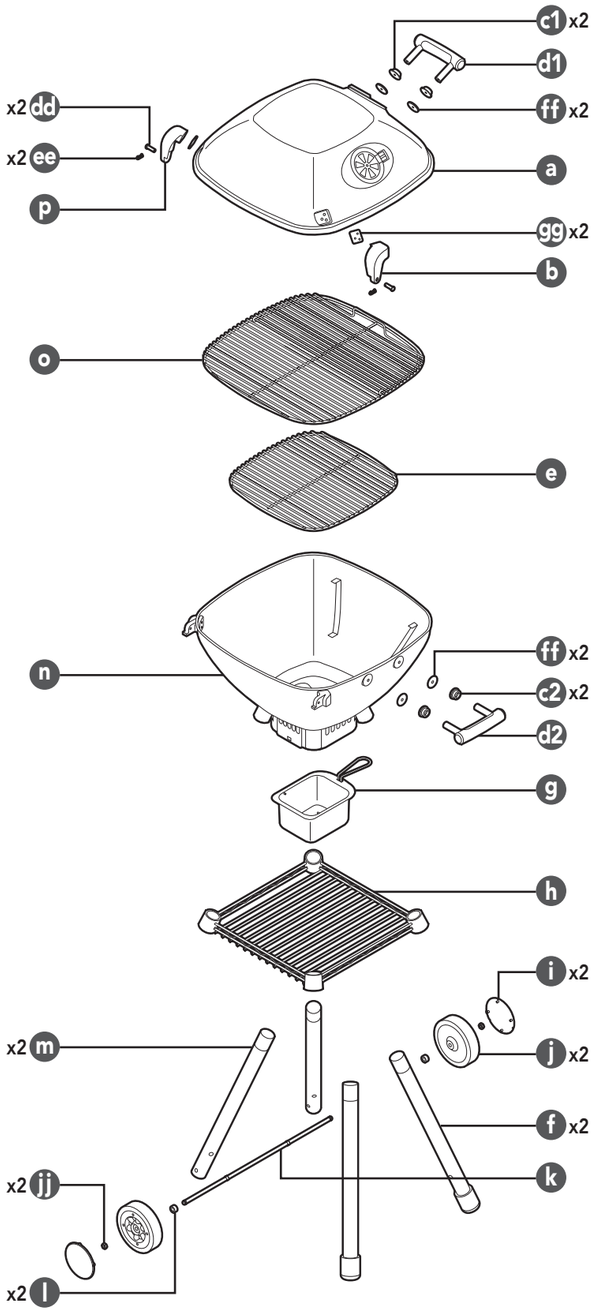
FOR OUTDOOR USE ONLY
(Outside any enclosure.)

CAUTIONS
1. **DO NOT** touch metal parts of grill until it has completely cooled (at least 30 minutes) to avoid burns, unless wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mitts, etc.).
2. **DO NOT** use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
3. **DO NOT** alter grill in any manner.
4. **DO NOT** repair or replace any part of grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.

⚠ DANGER

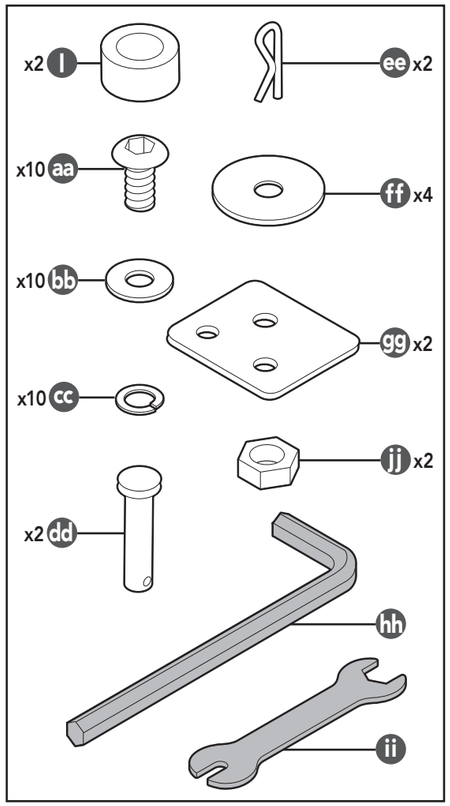
FIRE HAZARD
DO NOT use on recreational vehicles or boats. Hot charcoal could create a fire hazard.

PARTS



PARTS

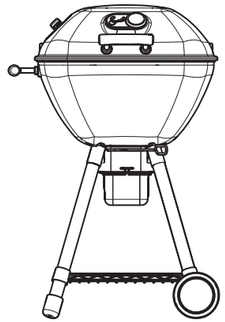
a. Lid
b. Upper left hinge
c1. Lid handle seat
c2. Firebox handle seat
d1. Lid handle
d2. Firebox handle
e. Charcoal grid
f. Left leg
g. Ash catcher
h. Bottom rack
i. Wheel cover
j. Wheel
k. Axle
l. Collar
m. Right leg
n. Firebox
o. Cooking grate
p. Upper right hinge
aa. M6 x 12 bolt
bb. M6 flat washer
cc. M6 spring washer
dd. Lid pin
ee. Hair pin
ff. Handle washer
gg. Hinge washer
hh. Hexagon wrench
ii. Open end wrench
jj. Wheel nut
kk. Wheel washer



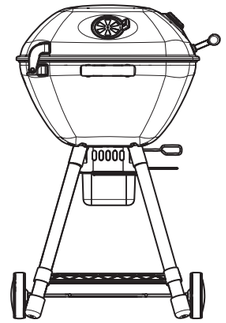
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

FOR BEST RESULTS

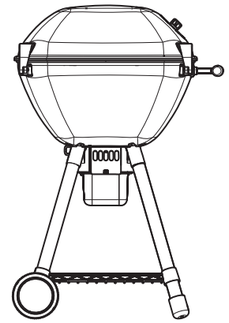
- Remove all contents from packaging, and make sure all parts are present before attempting to assemble.
- Tighten all bolt connections first by hand. Once grill is fully assembled, go back and tighten all connections.
- Estimated assembly time: 10 – 15 minutes.
- Required tools: Hexagon wrench (**hh**) and Open end wrench (**ii**).



FRONT

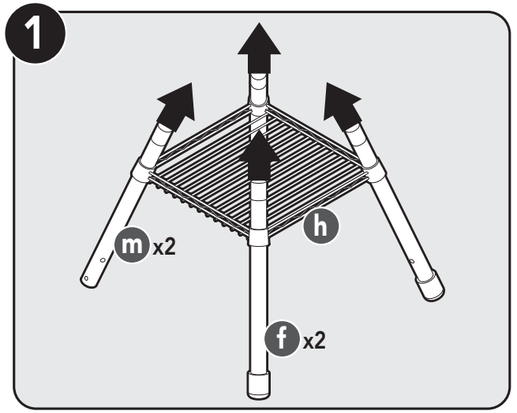


LEFT SIDE



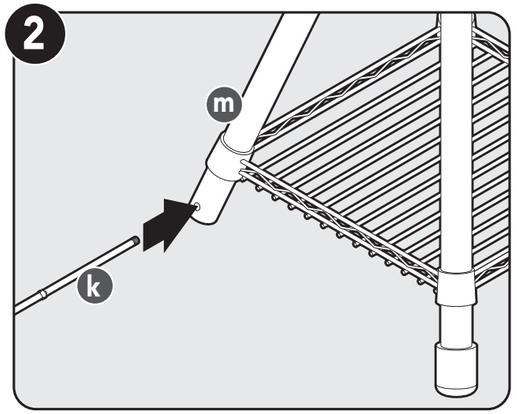
REAR

Four-Leg Assembly



Insert two legs (**m**) and two legs (**f**) through four rings on bottom rack (**h**).

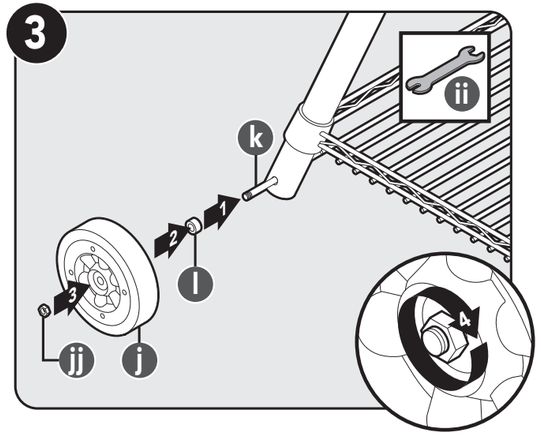
Wheel Assembly



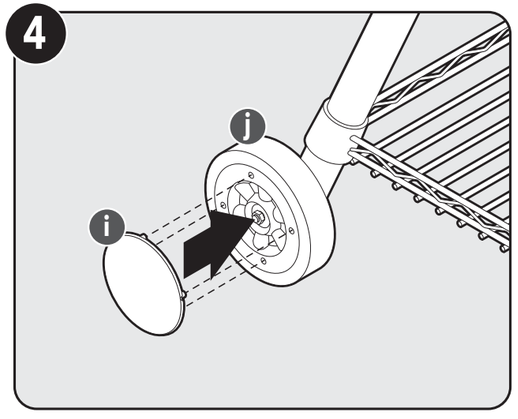
Insert axle (**k**) through hole on bottom of legs (**m**).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Wheel Assembly

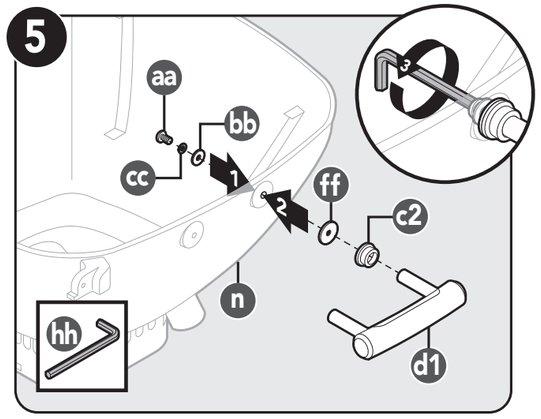


Insert collar (**l**), and wheel (**j**) onto front side of axle (**k**). Lock wheel by screwing wheel nut (**jj**) onto axle. Tighten with open end wrench (**ii**).



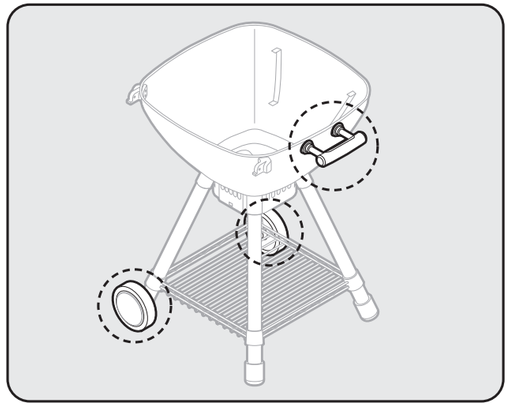
Place wheel cover (**i**) on wheel (**j**). Repeat Steps 3 and 4 for other wheel.

Firebox Handle Assembly



Align hole on one side of firebox handle (**d2**), firebox handle seat (**c2**), and handle washer (**ff**) with hole on front of firebox (**n**). Insert M6 x 12 bolt (**aa**), M6 spring washer (**cc**), and M6 flatwasher (**bb**) into pre-drilled hole. Tighten with hexagon wrench (**hh**). Repeat for other side of handle.

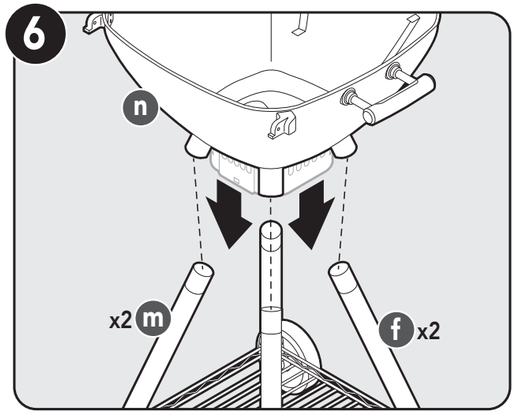
Leg Assembly



Note: *When attaching legs to firebox, firebox handle should be on opposite side of wheels.*

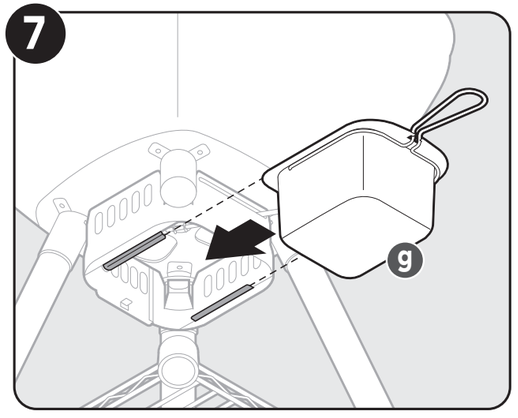
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Leg Assembly



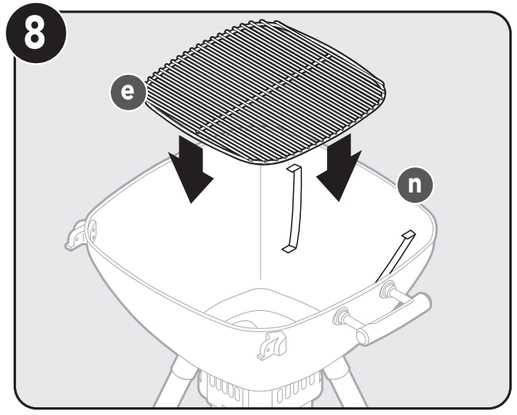
Align holes on legs (**m,f**) with holes on firebox (**n**). Make sure legs snap firmly into place.

Ash Catcher Placement



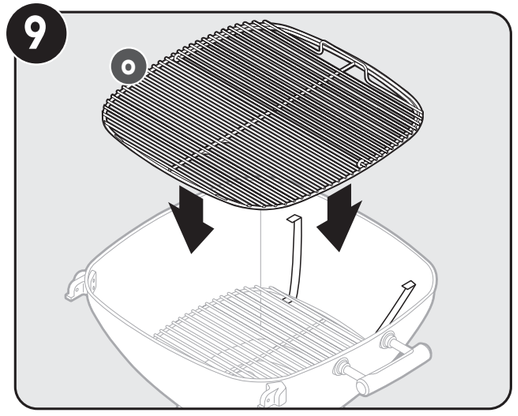
Slide ash catcher (**g**) into the guide on ash catcher support.

Charcoal Grid Placement



Place charcoal grid (**e**) into firebox (**n**).

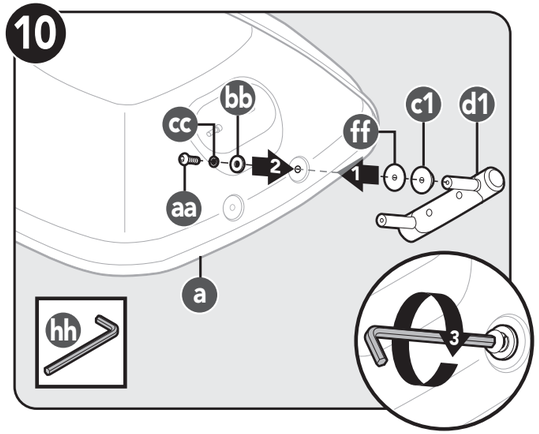
Cooking Grate Placement



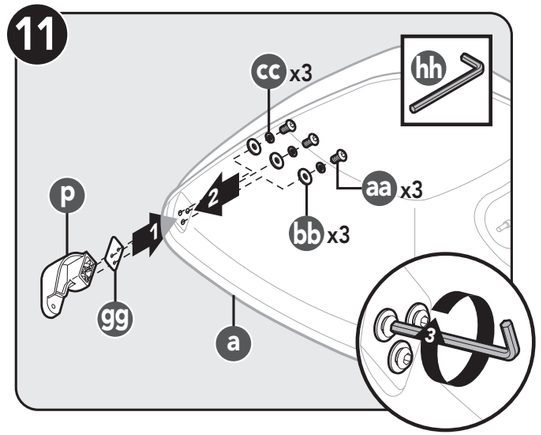
Place cooking grate (**o**) above charcoal grid.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

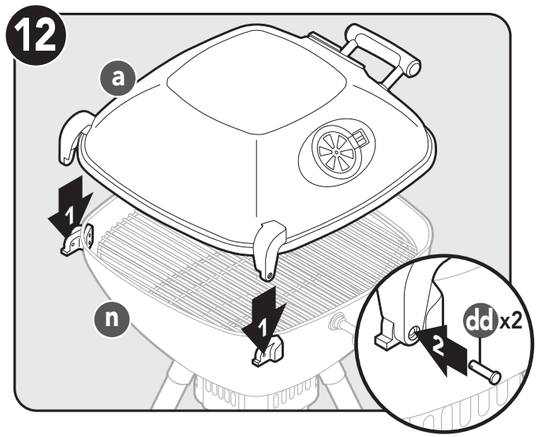
Top Lid Assembly



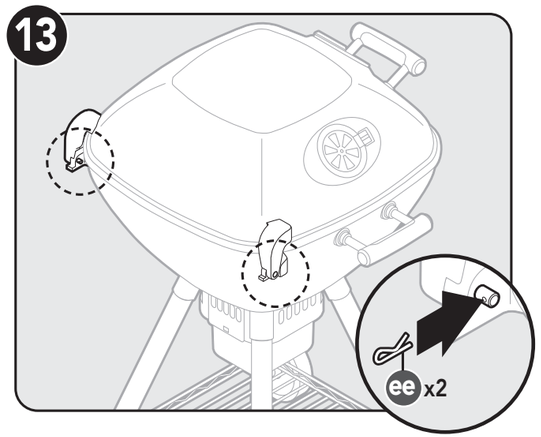
Align hole on one side of lid handle (**d1**), lid handle seat (**c1**), and handle washer (**ff**) with hole on front of lid (**a**). Insert M6 x 12 bolt (**aa**), M6 spring washer (**cc**), and M6 flatwasher (**bb**) into pre-drilled hole. Tighten with hexagon wrench (**hh**). Repeat for other side of handle.



Align hole on upper right hinge (**p**) and hinge washer (**gg**) with hole on back right side of lid (**a**). Insert M6 x 12 bolt (**aa**), M6 spring washer (**cc**), and M6 flatwasher (**bb**) into each pre-drilled hole. Tighten with hexagon wrench (**hh**). Repeat for upper left hinge (**b**).



Lower top lid (**a**) onto firebox (**n**). Insert lid pin (**dd**) into lid hinge and firebox hinge from outside to connect.



Insert hair pin (**ee**) into hole on end of lid pin to lock.

USING YOUR GRILL

LIGHTING YOUR GRILL

1. Make sure lid and vents are open.
2. Remove cooking grid. Pile adequate amounts of charcoal in center of charcoal grid and shape into a pyramid.
3. If using regular charcoal and you intend to use lighter fluid, apply fluid according to instructions on the container. Allow lighter fluid to soak into charcoal for approximately one minute before lighting.
4. If using an electric fire starter, **DO NOT** add lighter fluid. Light charcoal in accordance with fire starter manufacturer's instructions.
5. If using instant-light charcoal, **DO NOT** use alternate lighting methods.
6. Allow charcoal to burn approximately 15 – 20 minutes or until all charcoal is lightly coated with gray ash.

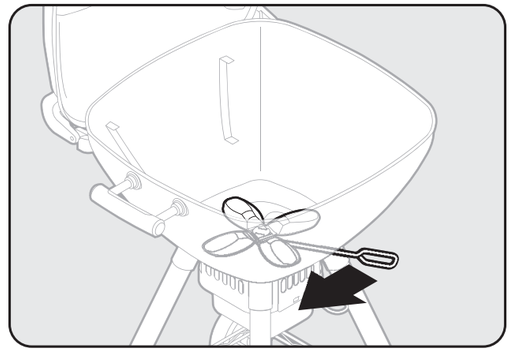
COOKING STYLES

1. **Direct Grilling:** When coals are covered with ash, use a long-handled cooking utensil and protective cooking mitts to spread charcoal evenly over charcoal grid. Place cooking grid back onto grill and arrange food on grid. Food can be cooked with lid open or closed.
2. **Indirect Grilling:** When charcoal is covered with ash, use a long-handled cooking utensil and protective cooking mitts to arrange charcoal in a donut shape with an open space in the center. Place a small drip pan (*not included*) in center of charcoal to catch drippings.
3. **Smoking:** Soak any fragrant wood chips in water overnight so they will not burn when placed on charcoal. After spreading charcoal according to direct grilling method above, place wood chips on top of charcoal. Cook with lid closed.

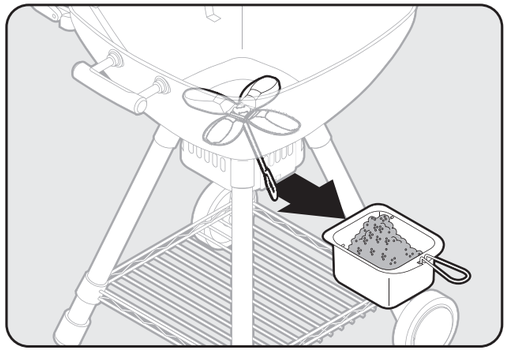
HELPFUL HINTS

1. Store charcoal in a dry place. If storing outside, seal charcoal in a waterproof container.
2. During cooking, if lid is not hinged, lift to one side instead of straight up. Lifting lid straight up could create a vacuum within the grill that could suck ash onto food.
3. When cleaning grill, **DO NOT** use abrasive cleaners which could damage parts of the grill. Clean grids and pans with mild detergent. Rinse thoroughly with water. Remove and dispose of ash properly.

ASH CLEANING SYSTEM



1. To empty ashes into ash catcher, slide air vent handle to the left.



2. Remove ash catcher and dispose of ashes.

WARRANTY

Emeril Outdoor Charcoal Warranty

Emeril Outdoor Grills (Emeril Outdoor) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Emeril Outdoor charcoal grill, that it will be free from defects in material and workmanship when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. This warranty applies from the date of purchase as follows:

- **Cooking/Charcoal grates . . . . . 2 years**
- **Stainless Steel Cleaning System . . . . . 5 years**
- **Thermoplastic/Thermoset Parts (Excludes) fading . . . . . 5 years**
- **Bowl against rust and burn-through . . . . . 10 years**
- **All remaining parts . . . . . 1 year**
- **All painted and decorative parts . . . . . 90 Days**

Emeril Outdoor may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE EMERIL OUTDOOR LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts which prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate to Emeril Outdoor's satisfaction they are defective. If Emeril Outdoor confirms the defect and approves the claim, Emeril Outdoor will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Emeril Outdoor will return parts to the purchaser, carriage or postage prepaid. This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals, either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. There are no other express warranties except as set forth herein, and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you. Emeril Outdoor is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you. Emeril Outdoor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Emeril Outdoor.

NOTES

CONTENIDO

Por su seguridad. 3
Piezas 4
Instrucciones de montaje. 5
Uso de la parrilla
- Encendido de la parrilla 9
- Para cocinar 9
- Sugerencias útiles 9

Garantía 10

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

POR SU SEGURIDAD

¡LA SEGURIDAD ES PRIMERO!
Lea y entienda todas las advertencias y precauciones antes de operar la parrilla.

ADVERTENCIAS

1. Esta parrilla se debe usar solamente en exteriores, no se debe usar dentro de un edificio, en una cochera ni en otras áreas encerradas.
2. Esta parrilla se debe usar solamente con carbón.
3. El consumo de alcohol o de medicinas de venta con o sin receta puede afectar la habilidad del usuario para montar apropiadamente la parrilla u operarla con seguridad.
4. **NO** use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla. Esta parrilla no se diseñó para instalarse en vehículos recreativos o en embarcaciones, ni dentro de ellos.
5. **SIEMPRE** levante la tapa de la parrilla con cuidado y lentamente, ya que el calor y el vapor que quedan atrapados en el interior podrían causar quemaduras graves.
6. **SIEMPRE** coloque la parrilla sobre una superficie estable y nivelada, lejos de materiales combustibles. Una superficie de asfalto o con capa de asfalto puede no ser aceptable.
7. **NO** intente mover la parrilla cuando esté encendida.
8. **NO** deje desatendida una parrilla encendida. Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
9. **NO** use la parrilla cuando haya vientos fuertes.
10. **NO** use la parrilla sino hasta que esté COMPLETAMENTE montada y tenga todas las piezas firmemente instaladas y apretadas.
11. Mantenga todos los artículos y superficies combustibles a una distancia mínima de 12" (30 cm) de la parrilla en todo momento. **NO** use la parrilla ni ningún producto de carbón debajo de ningún área encerrada cerca de construcciones combustibles no protegidas.

⚠ ADVERTENCIA

POR SU SEGURIDAD
NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables a una distancia de 25 pies (8 m) de este artefacto o de cualquier otro.

⚠ ADVERTENCIA

SÓLO PARA USO EN EL EXTERIOR
(Afuera de cualquier área encerrada.)

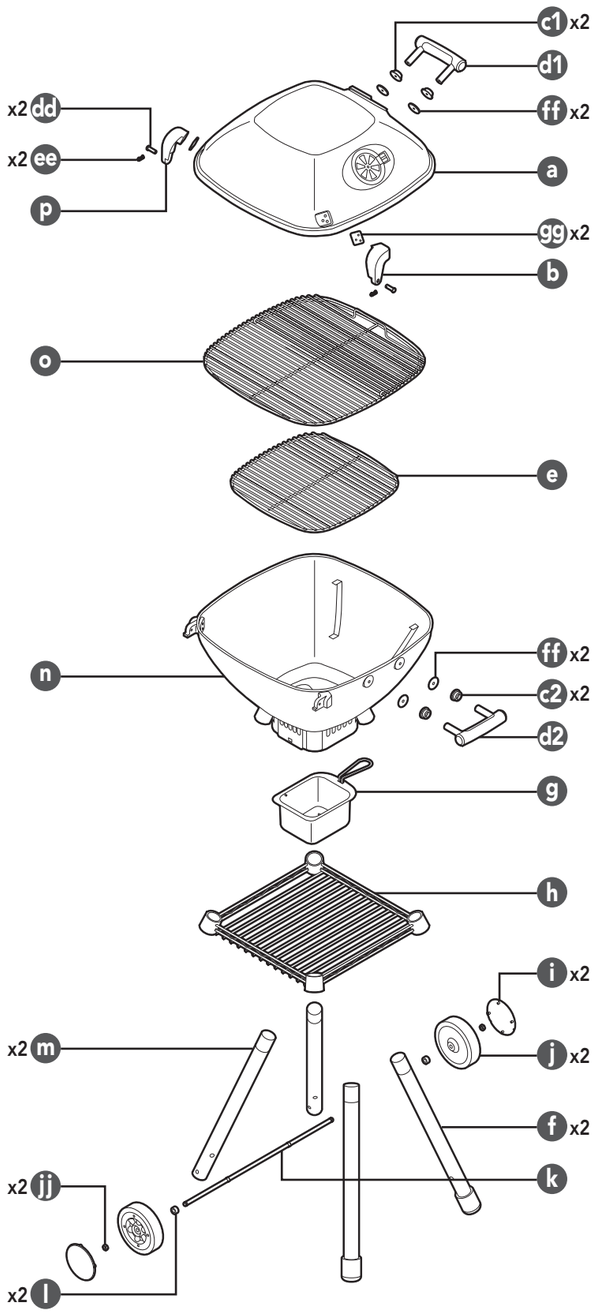
⚠ PELIGRO

RIESGO DE INCENDIO
NO use esta parrilla en vehículos recreativos ni en embarcaciones. El carbón caliente podría crear un riesgo de incendio.

PRECAUCIONES

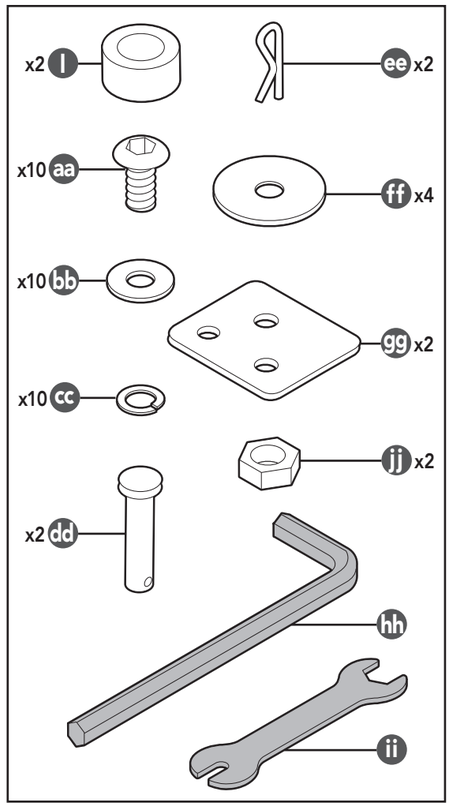
1. **NO** toque las piezas de metal de la parrilla sino hasta que se hayan enfriado completamente (al menos 30 minutos) para evitar quemaduras, a menos que use equipo protector (agarracazuelas, guantes, guantes para BBQ, etc.).
2. **NO** use la parrilla en una atmósfera explosiva. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
3. **NO** altere en forma alguna la parrilla.
4. **NO** repare ni reemplace ninguna pieza de la parrilla, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Todo el demás servicio debe referirse a un técnico calificado.

PIEZAS



PIEZAS

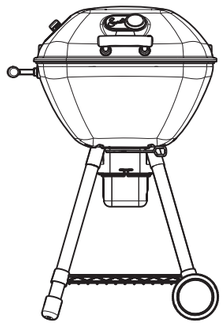
- **a.** Tapa
- **b.** Bisagra superior izquierda
- **c1.** Asiento del asa de la tapa
- **c2.** Asiento del asa del fogón
- **d1.** Asa de la tapa
- **d2.** Asa del fogón
- **e.** Rejilla para el carbón
- **f.** Pata izquierda
- **g.** Captador de ceniza
- **h.** Estante inferior
- **i.** Tapa de la rueda
- **j.** Rueda
- **k.** Eje
- **l.** Collarín
- **m.** Pata derecha
- **n.** Fogón
- **o.** Rejilla para cocinar
- **p.** Bisagra superior derecha
- **aa.** Tornillo M6 x 12
- **bb.** Arandela plana M6
- **cc.** Arandela de presión M6
- **dd.** Perno de la tapa
- **ee.** Pasador
- **ff.** Arandela del asa
- **gg.** Arandela de la bisagra
- **hh.** Llave hexagonal
- **ii.** Llave de tuercas
- **jj.** Tuerca de la rueda
- **kk.** Arandela de la rueda



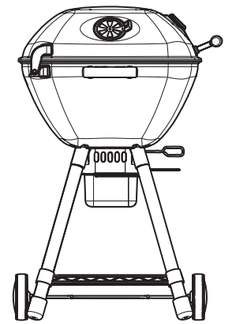
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

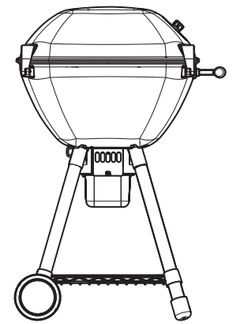
- Retire todo el contenido del paquete y asegúrese de tener todas las piezas antes de intentar montar la parrilla.
- Apriete todas las conexiones con tornillos primero con la mano. Una vez que la parrilla esté completamente montada, apriete bien todas las conexiones.
- Tiempo aproximado de montaje: de 10 a 15 minutos.
- Herramientas requeridas: llave hexagonal (**hh**) y llave de tuercas (**ii**).



FRENTE

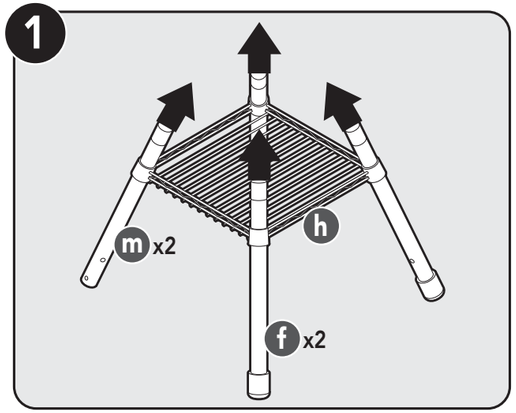


LADO IZQUIERDO



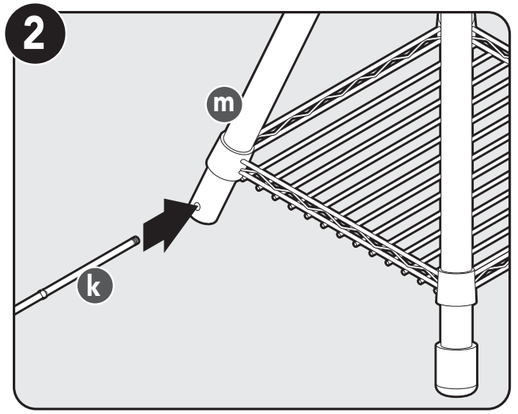
POSTERIOR

Montaje de las cuatro patas



Inserte las dos patas (**m**) y las dos patas (**f**) a través de los cuatro anillos del estante inferior (**h**).

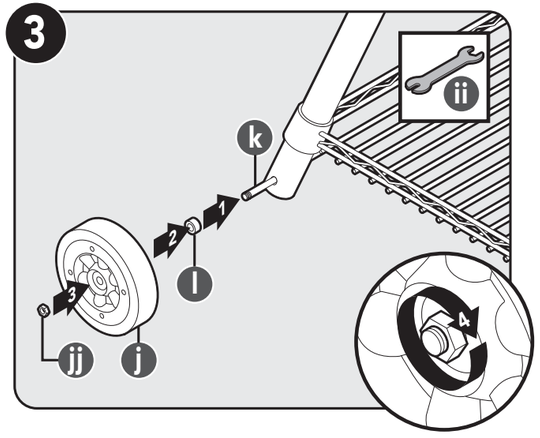
Montaje de la rueda



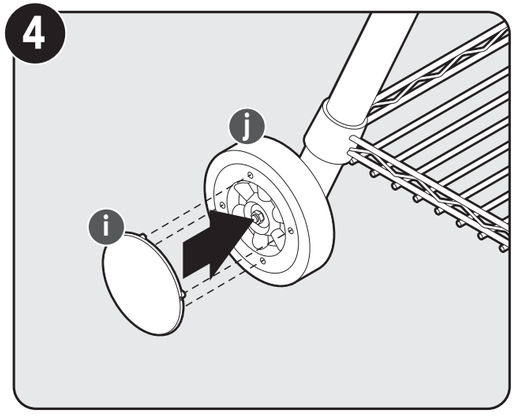
Inserte el eje (**k**) a través del orificio que se encuentra en la parte inferior de las patas (**m**).

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Montaje de la rueda

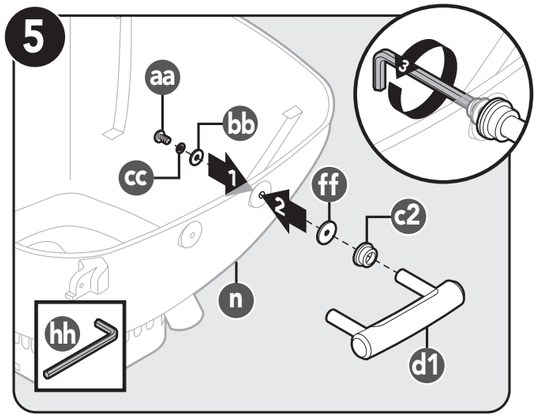


Inserte el collarín (**l**) y la rueda (**j**) en el lado frontal del eje (**k**). Fije la rueda atornillando la tuerca de la rueda (**jj**) en el eje. Apriete con la llave de tuercas (**ii**).



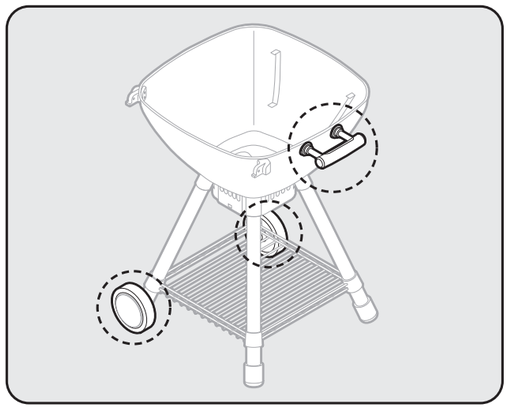
Coloque la tapa de la rueda (**i**) sobre la rueda (**j**). Repita los pasos 3 y 4 con la otra rueda.

Montaje del asa del fogón



Alinee el orificio de un lado del asa del fogón (**d2**), el asiento del asa del fogón (**c2**) y la arandela del asa (**ff**), con el orificio que se encuentra al frente del fogón (**n**). Inserte el tornillo M6 x 12 (**aa**), la arandela de presión M6 (**cc**), y la arandela plana M6 (**bb**) en el orificio existente. Apriete con la llave hexagonal (**hh**). Repita el procedimiento en el otro lado del asa.

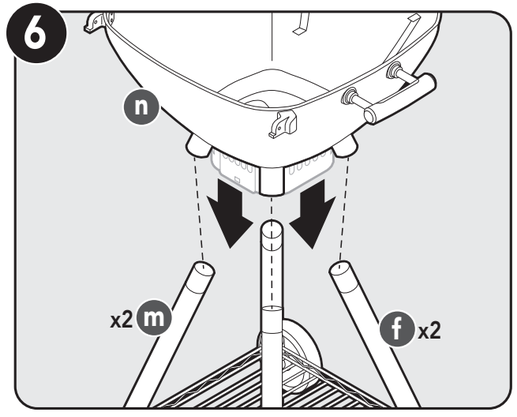
Montaje de las patas



Nota: *Cuando instale las patas en el fogón, el asa de éste debe quedar en el lado opuesto de las ruedas.*

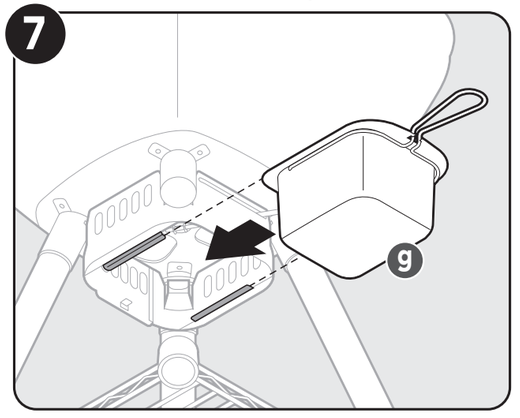
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Montaje de las patas



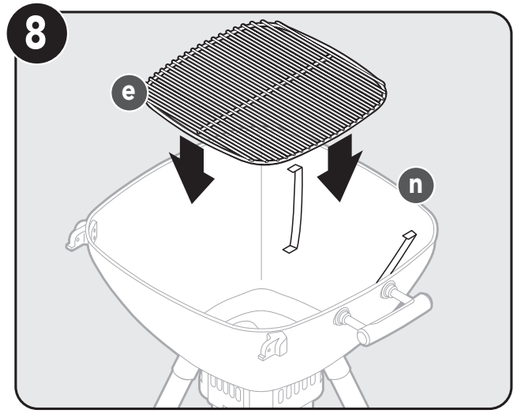
Alinee los orificios de las patas (**m, f**) con los orificios del fogón (**n**). Asegúrese de que las patas queden conectadas firmemente en su lugar.

Colocación del captador de ceniza



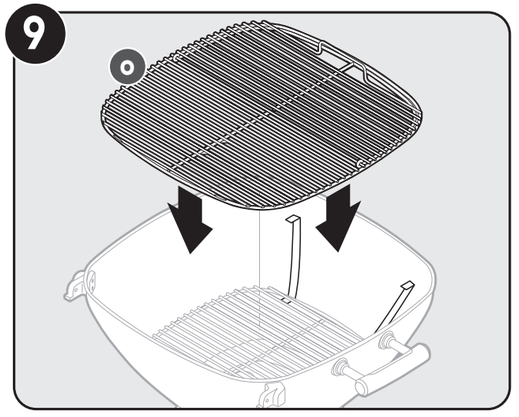
Deslice el captador de ceniza (**g**) en la guía del soporte del captador de ceniza.

Colocación de la rejilla para el carbón



Coloque la rejilla para el carbón (**e**) en el fogón (**n**).

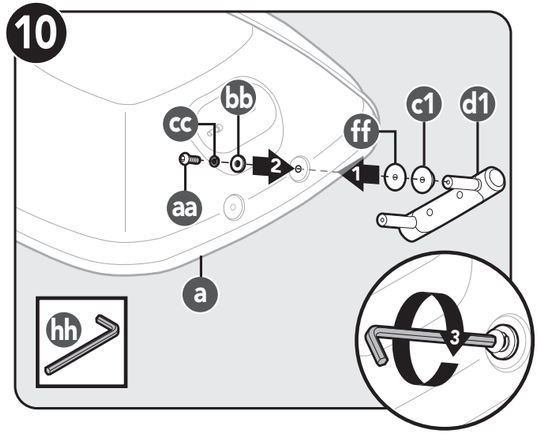
Colocación de la rejilla para cocinar



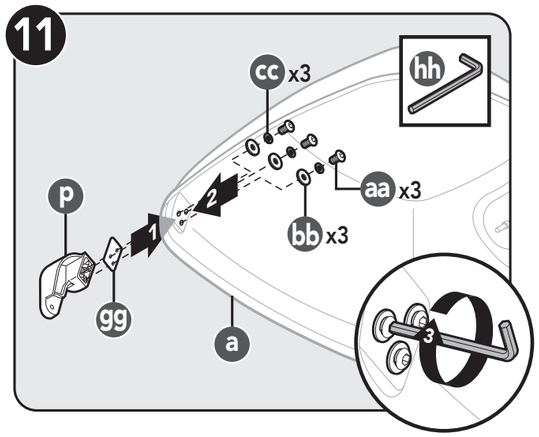
Coloque la rejilla para cocinar (**o**) sobre la rejilla para el carbón.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

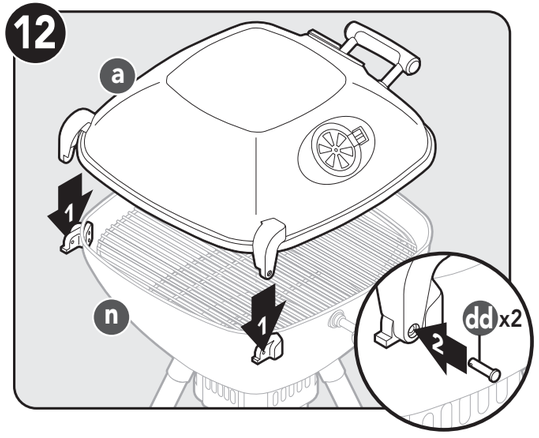
Montaje de la tapa superior



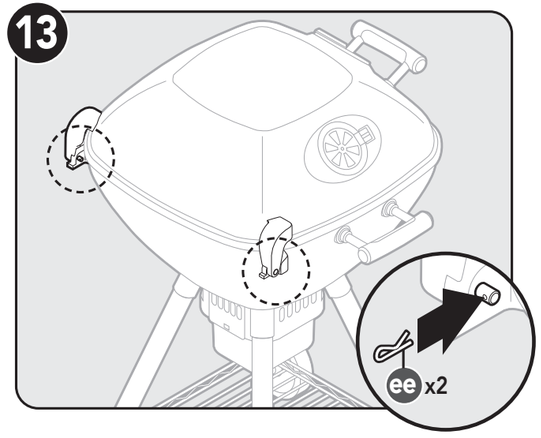
Alinee el orificio de un lado del asa de la tapa (**d1**), el asiento del asa de la tapa (**c1**) y la arandela del asa (**ff**), con el orificio que se encuentra al frente de la tapa (**a**). Inserte el tornillo M6 x 12 (**aa**), la arandela de presión M6 (**cc**), y la arandela plana M6 (**bb**) en el orificio existente. Apriete con la llave hexagonal (**hh**). Repita el procedimiento en el otro lado del asa.



Alinee el orificio de la bisagra superior derecha (**p**) y la arandela de la bisagra (**gg**) con el orificio que se encuentra en la parte posterior derecha de la tapa (**a**). Inserte un tornillo M6 x 12 (**aa**), una arandela de presión M6 (**cc**), y una arandela plana M6 (**bb**) en cada orificio existente. Apriete con la llave hexagonal (**hh**). Repita el procedimiento en la bisagra superior izquierda (**b**).



Baje la tapa superior (**a**) en el fogón (**n**). Inserte el perno de la tapa (**dd**) en la bisagra de la tapa y la bisagra del fogón desde afuera para conectarlas.



Inserte el pasador (**ee**) en el orificio que se encuentra en el extremo del perno de la tapa para fijarlo.

USO DE LA PARRILLA

ENCENDIDO DE LA PARRILLA

1. Asegúrese de que la tapa y las aberturas de ventilación estén abiertas.
2. Retire la rejilla para cocinar. Apile una cantidad adecuada de carbón en el centro de la rejilla para el carbón y forme una pirámide.
3. Si va a usar carbón regular y fluido combustible, aplique el fluido de acuerdo con las instrucciones del recipiente. Permita que el fluido empape al carbón durante aproximadamente un minuto antes de encenderlo.
4. Si va a usar un encendedor eléctrico, **NO** añada fluido combustible. Encienda el carbón de acuerdo con las instrucciones del fabricante del encendedor.
5. Si va a usar carbón de encendido instantáneo, **NO** use métodos de encendido alternativos.
6. Permita que el carbón se queme aproximadamente de 15 a 20 minutos o hasta que todo el carbón esté ligeramente recubierto con una ceniza gris.

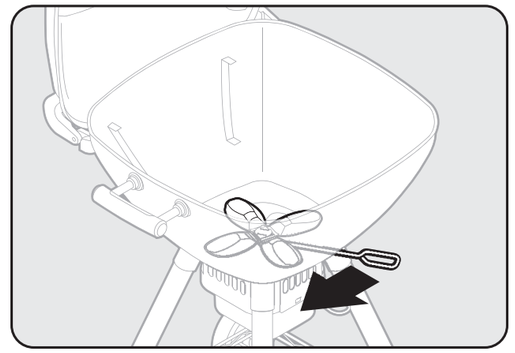
ESTILOS PARA COCINAR

1. **Asado directo:** Cuando el carbón esté cubierto con ceniza, utilice un utensilio para cocinar de mango largo y guantes protectores para dispersarlo uniformemente sobre la rejilla. Coloque la rejilla para cocinar y acomode la comida en esta rejilla. La comida se puede cocinar con la tapa abierta o cerrada.
2. **Asado indirecto:** Cuando el carbón esté cubierto con ceniza, utilice un utensilio para cocinar de mango largo y guantes protectores para colocar el carbón en forma de dona, con un espacio abierto en el centro. Coloque una pequeña sartén para goteo (*no se incluye*) en el centro del carbón para captar los escurrimientos.
3. **Ahumado:** Remoje las astillas de madera aromáticas en agua durante toda la noche para que no se quemen cuando las coloque en el carbón. Después de dispersar el carbón de acuerdo con el método de asado directo que se describe arriba, coloque las astillas de madera sobre el carbón. Cocine con la tapa cerrada.

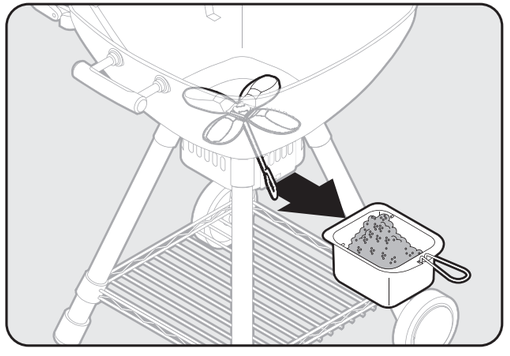
SUGERENCIAS ÚTILES

1. Almacene el carbón en un lugar seco. Si lo va a almacenar en el exterior, séllelo en un recipiente impermeable.
2. Durante el cocinado, si la tapa no tiene bisagras, levante uno de sus lados en lugar de levantarla hacia arriba. Si levanta la tapa hacia arriba puede crear un vacío en la parrilla que podría aspirar las cenizas y depositarlas en la comida.
3. Cuando limpie la parrilla, **NO** use limpiadores abrasivos que pudieran dañar sus piezas. Limpie las rejillas y las cacerolas con un detergente suave. Enjuague a fondo con agua. Retire y deseche adecuadamente las cenizas.

SISTEMA DE LIMPIEZA DE LAS CENIZAS



1. Para vaciar las cenizas en el captador de ceniza, deslice el asa de la abertura de ventilación hacia la izquierda.



2. Retire el captador de ceniza y deseche las cenizas.

GARANTÍA

Garantía de la parrilla de carbón Emeril Outdoor

Por medio de este documento, Emeril Outdoor Grills (Emeril Outdoor) garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta parrilla de carbón Emeril Outdoor, que estará libre de defectos en materiales y mano de obra si se monta y opera de acuerdo con las instrucciones impresas que la acompañan. Esta garantía aplica desde la fecha de la compra de la siguiente manera

- **Rejillas para cocinar/para carbón . . . . . 2 años**
- **Sistema de limpieza de acero inoxidable . . . . . 5 años**
- **Piezas termoplásticas/termoestables (excepto) descoloramiento . . . . . 5 años**
- **Tazón contra herrumbre y perforación por quemadura . . . . . 10 años**
- **Todas las demás piezas . . . . . 1 año**
- **Todas las piezas pintadas y decorativas . . . . . 90 días**

Emeril Outdoor puede requerir un comprobante de la fecha de la compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR SU RECIBO DE COMPRA O FACTURA Y ENVIAR INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE EMERIL OUTDOOR. La garantía limitada se limitará a la reparación o el reemplazo de las piezas que se compruebe que están defectuosas bajo uso y servicio normal, y que su examen indique a satisfacción de Emeril Outdoor que están defectuosas. Si Emeril Outdoor confirma el defecto y aprueba la reclamación, Emeril Outdoor elegirá reparar o reemplazar tales piezas sin cargo alguno. Si se le pide que devuelva las piezas defectuosas, los cargos de transportación deben ser prepagados. Emeril Outdoor devolverá las piezas al comprador con transporte o porte prepagado. Esta garantía limitada no cubre ninguna falla ni dificultades en la operación debidas a accidentes, abuso, uso inadecuado, alteración, aplicación inadecuada, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento o servicio inadecuados, o por no realizar el mantenimiento normal y de rutina. El deterioro o el daño debido a condiciones climáticas severas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, el descoloramiento debido a exposición a sustancias químicas, ya sea directamente o a través de la atmósfera, no está cubierto bajo esta garantía limitada. No hay otras garantías expresas, excepto las que se disponen en este documento, y todas las garantías de comercialización e idoneidad implícitas aplicables tienen una duración que se limita al periodo de cobertura de esta garantía limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten la limitación en la duración de una garantía implícita, de manera que esta limitación puede no aplicar en su caso. Emeril Outdoor no es responsable de ningún daño especial, indirecto o resultante. Algunas regiones no permiten la exclusión o la limitación de daños resultantes o incidentales, de manera que es posible que esta limitación o exclusión no aplique en su caso. Emeril Outdoor no autoriza a ninguna persona o compañía a asumir en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de su equipo, y ninguna de tales declaraciones son obligatorias para Emeril Outdoor.

NOTAS

TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité 3
Pièces 4
Instructions de montage 5
Mode d'emploi du gril
- Allumage du gril 9
- Cuisson 9
- Astuces 9

Garantie 10

POUR VOTRE SÉCURITÉ

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT!
Lisez et comprenez tous les avertissements et les mises en garde avant d'utiliser votre gril.

AVERTISSEMENTS

1. Ce gril est réservé à une utilisation extérieure et il ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou un autre endroit fermé.
2. Ce gril s'utilise uniquement avec du charbon de bois.
3. La prise d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre risque de compromettre l'aptitude de l'utilisateur à bien monter et utiliser correctement le gril.
4. **NE PAS** utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour son allumage. Ce gril n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
5. **TOUJOURS** ouvrir avec précaution et progressivement le couvercle du gril, car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de causer des brûlures graves.
6. **TOUJOURS** placer le gril sur une surface stable et horizontale, loin de matières combustibles. Une surface en asphalte ou un revêtement noir est inacceptable.
7. **NE PAS** essayer de déplacer le gril allumé.
8. **NE PAS** laisser le gril allumé sans surveillance. Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du gril à tout moment.
9. **NE PAS** utiliser le gril par vent fort.
10. **NE PAS** utiliser le gril avant qu'il soit **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.
11. Tenir toutes les matières et les surfaces combustibles à 30 cm minimum du gril à tout moment. **NE PAS** utiliser le gril ou tout produit au charbon de bois sous une enceinte à proximité de constructions combustibles sans protection.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ
NE PAS ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à 8 m ou moins de cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR
(en dehors de toute enceinte)

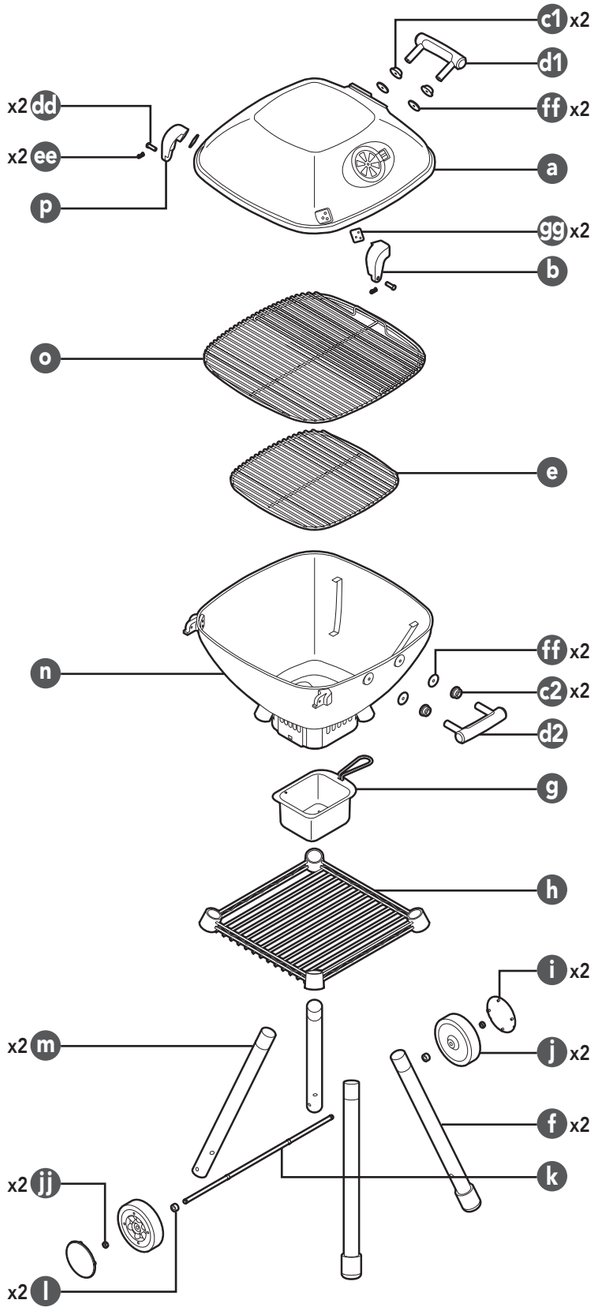
MISES EN GARDE

1. **NE PAS** toucher aux pièces métalliques du gril avant qu'il n'ait entièrement refroidi (30 minutes minimum) pour éviter les brûlures, sauf avec un équipement de protection (maniques, gants de four, gants pour barbecue, etc.).
2. **NE PAS** utiliser dans une atmosphère explosive. Laisser la zone autour du gril dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
3. **NE PAS** modifier le gril d'une quelconque manière.
4. **NE PAS** réparer ou remplacer de pièces du gril sauf recommandation contraire spécifique dans ce manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié.

⚠ DANGER

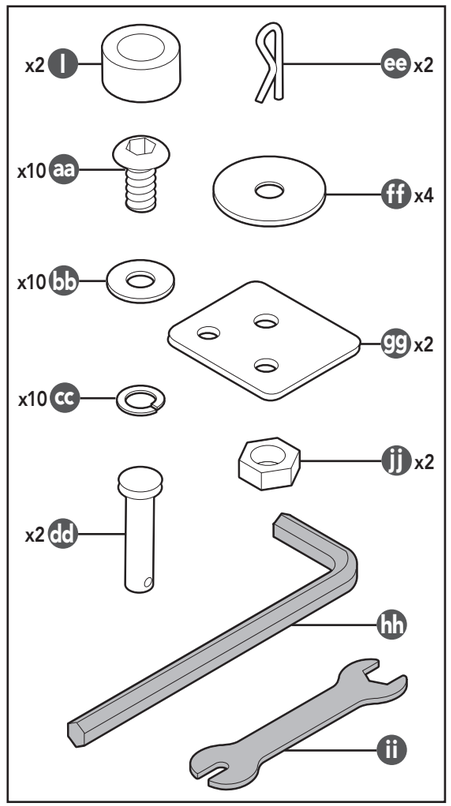
RISQUE D'INCENDIE
NE PAS utiliser sur des véhicules récréatifs ou des bateaux. Le charbon de bois brûlant peut déclencher un incendie.

PIÈCES



PIÈCES

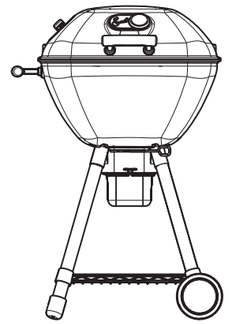
a. Couvercle
b. Charnière supérieure gauche
c1. Siège de la poignée du couvercle
c2. Siège de la poignée du foyer
d1. Poignée du couvercle
d2. Poignée du foyer
e. Grille à charbon de bois
f. Pied gauche
g. Ramasse-cendres
h. Grille du bas
i. Enjoliveur
j. Roue
k. Essieu
l. Collier de serrage
m. Pied droit
n. Foyer
o. Grille de cuisson
p. Charnière supérieure droite
aa. Boulon M6 x 12
bb. Rondelle plate M6
cc. Rondelle élastique M6
dd. Goupille du couvercle
ee. Épingle
ff. Rondelle de poignée
gg. Rondelle de charnière
hh. Clé hexagonale
ii. Clé à fourche
jj. Écrou de la roue
kk. Rondelle de la roue



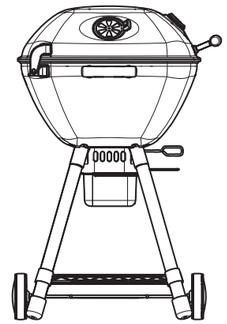
INSTRUCTIONS DE MONTAGE

POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS

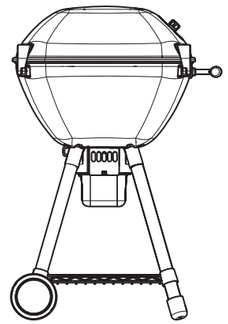
- Videz l'emballage de tout son contenu et assurez-vous que rien ne manque avant de commencer le montage.
- Serrez tous les boulons à la main dans un premier temps. Une fois le gril entièrement monté, revenez en arrière et resserrez-les.
- Estimation du temps de montage : 10 à 15 minutes.
- Outils requis : clé hexagonale (hh) et clé à fourche (ii).



AVANT

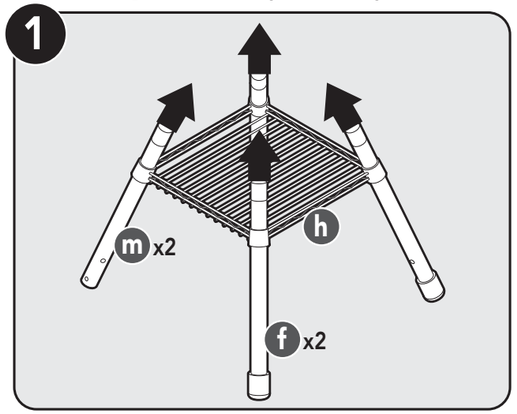


CÔTÉ GAUCHE



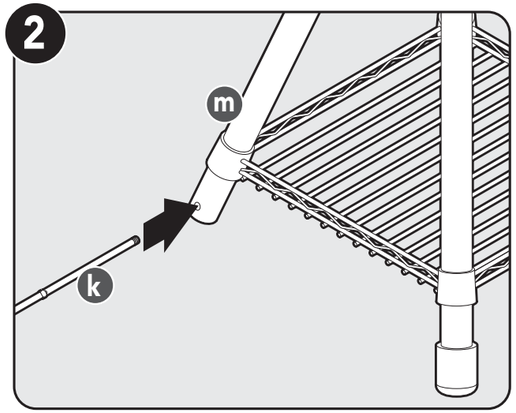
ARRIÈRE

Montage des quatre pieds



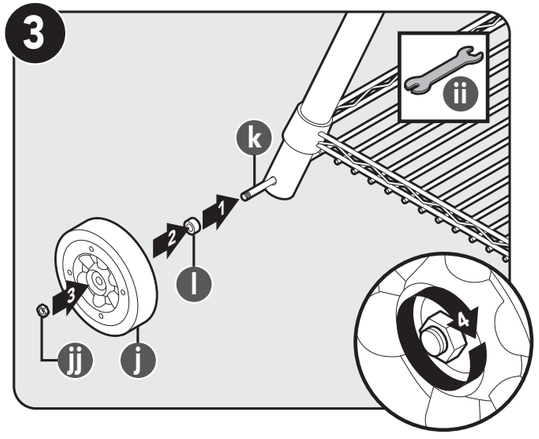
Insérez deux pieds **(m)** et deux pieds **(f)** dans les quatre bagues de la grille du bas **(h)**.

Montage des roues

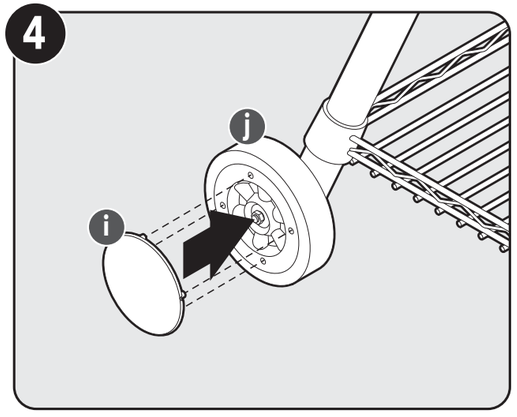


Insérez l'essieu **(k)** dans le trou en bas des pieds **(m)**.

Montage des roues

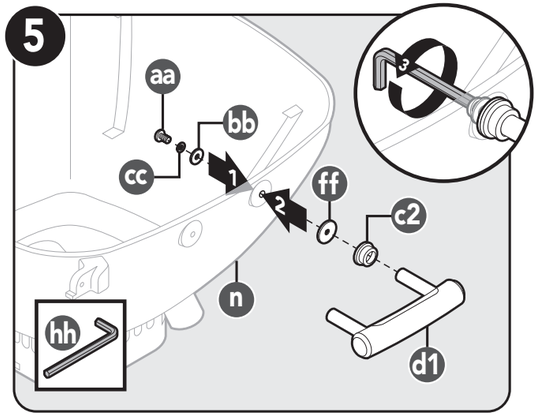


Insérez le collier de serrage **(l)** et la roue **(j)** sur l'avant de l'essieu **(k)**. Verrouillez la roue en vissant l'écrou de roue **(jj)** sur l'essieu. Serrez avec la clé à fourche **(ii)**.



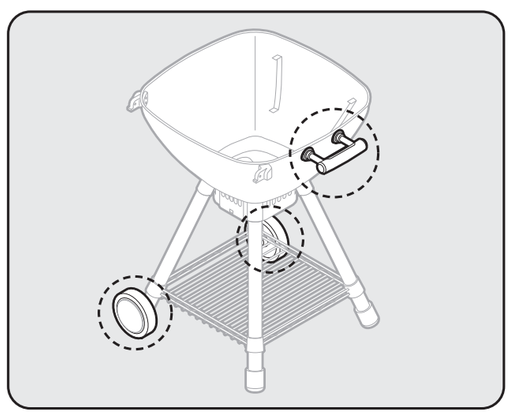
Placez l'enjoliveur **(i)** sur la roue **(j)**. Reprenez les étapes 3 et 4 pour l'autre roue.

Montage de la poignée du foyer



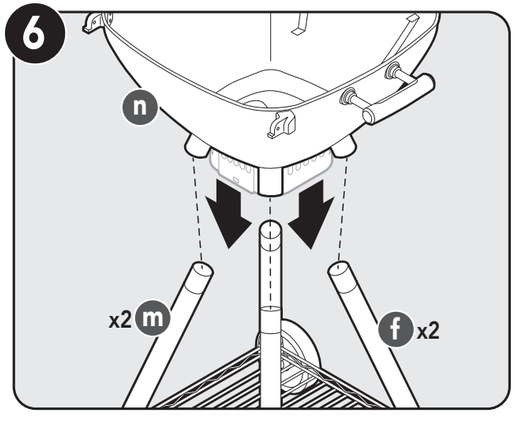
Alignez le trou d'un côté de la poignée du foyer **(d2)**, le siège de la poignée du foyer **(c2)** et la rondelle de la poignée **(ff)** sur le trou à l'avant du foyer **(n)**. Insérez le boulon M6 x 12 **(aa)**, la rondelle élastique M6 **(cc)** et la rondelle plate M6 **(bb)** dans un trou. Serrez avec la clé hexagonale **(hh)**. Reprenez pour l'autre côté de la poignée.

Montage des pieds



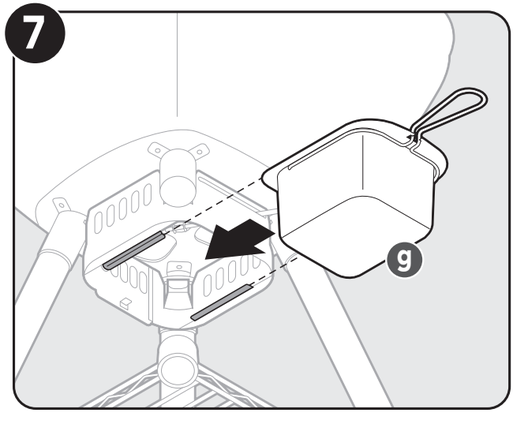
Remarque : *Lors de la fixation des pieds au foyer, la poignée du foyer doit être du côté opposé des roues.*

Montage des pieds



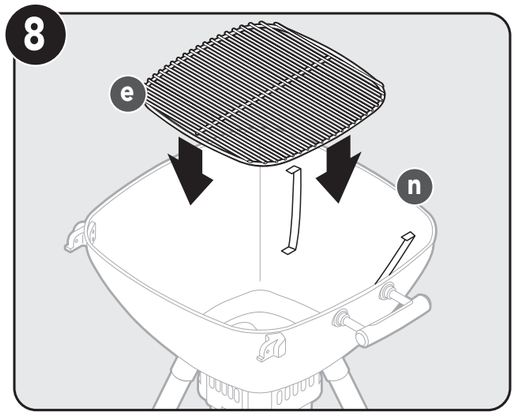
Alignez les trous des pieds **(m,f)** sur ceux du foyer **(n)**. Assurez-vous que les pieds s'enclenchent fermement en position.

Mise en place du ramasse-cendres



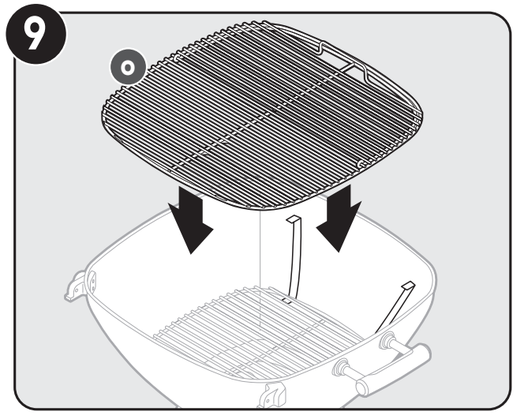
Glissez le ramasse-cendres **(g)** dans le guide sur le support du ramasse-cendres.

Mise en place de la grille à charbon de bois



Placez la grille à charbon de bois **(e)** dans le foyer **(n)**.

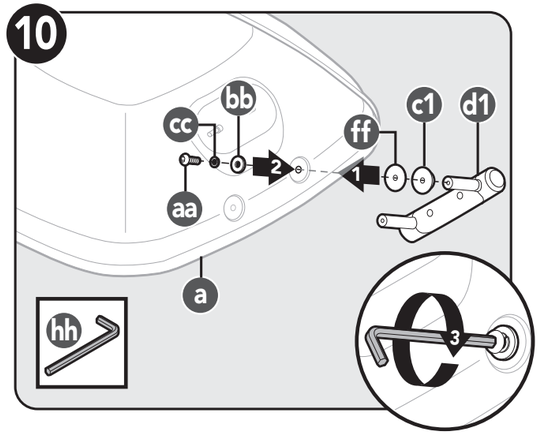
Mise en place de la grille de cuisson



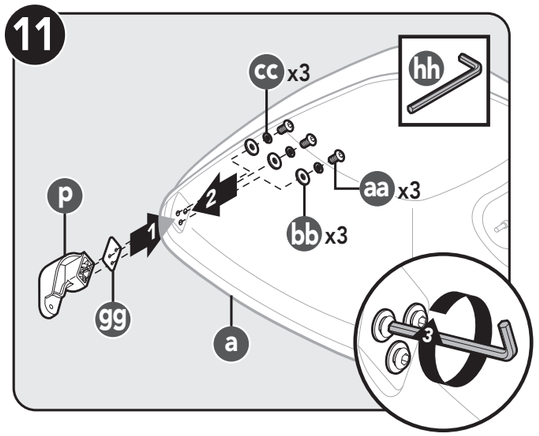
Placez la grille de cuisson **(o)** au-dessus de la grille à charbon de bois.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

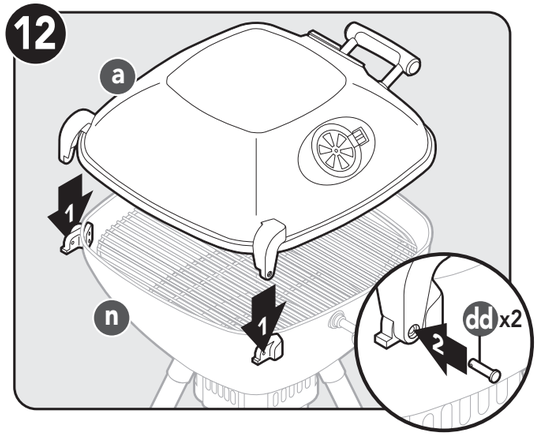
Montage du couvercle



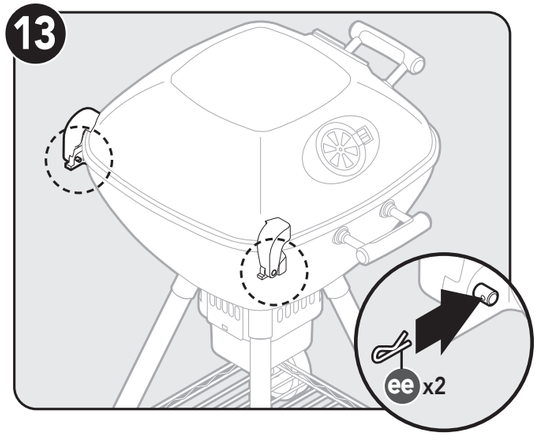
Alignez le trou d'un côté de la poignée du couvercle **(d1)**, le siège de la poignée du couvercle **(c1)** et la rondelle de la poignée **(ff)** sur le trou à l'avant du couvercle **(n)**. Insérez le boulon M6 x 12 **(aa)**, la rondelle élastique M6 **(cc)** et la rondelle plate M6 **(bb)** dans un trou. Serrez avec la clé hexagonale **(hh)**. Reprenez pour l'autre côté de la poignée.



Alignez le trou de la charnière supérieure droite **(p)** et la rondelle de charnière **(gg)** sur le trou à l'arrière du couvercle **(a)**. Insérez le boulon M6 x 12 **(aa)**, la rondelle élastique M6 **(cc)** et la rondelle plate M6 **(bb)** dans chaque trou. Serrez avec la clé hexagonale **(hh)**. Reprenez pour la charnière supérieure gauche **(b)**.



Abaissez le couvercle **(a)** sur le foyer **(n)**. Insérez la goupille du couvercle **(dd)** dans la charnière du couvercle et la charnière du foyer par l'extérieur pour connecter.



Insérez l'épingle **(ee)** dans le trou à l'extrémité du couvercle pour verrouiller.

MODE D'EMPLOI DU GRIL

ALLUMAGE DU GRIL

1. Assurez-vous que le couvercle et les évents sont ouverts.
2. Enlevez la grille de cuisson. Empilez une quantité adéquate de charbon de bois au centre de la grille à charbon et formez une pyramide.
3. Si vous utilisez du charbon de bois ordinaire et que vous avez l'intention d'utiliser de l'essence à briquet, versez l'essence conformément aux instructions sur l'emballage. Laisser l'essence à briquet imbiber le charbon de bois pendant une minute avant d'allumer.
4. Si vous utilisez un allumeur électrique, ne versez **PAS** d'essence. Allumez le charbon de bois conformément aux instructions du fabricant de l'allumeur.
5. Si vous utilisez du charbon de bois à allumage instantané, n'utilisez **PAS** d'autres méthodes d'allumage.
6. Laissez brûler le charbon de bois pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que tout le charbon soit légèrement recouvert de cendres grises.

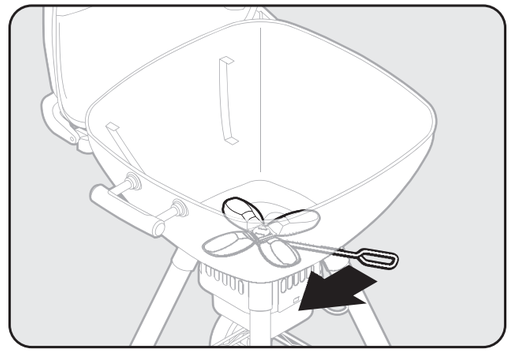
STYLES DE CUISSON

1. **Cuisson au gril directe :** lorsque le charbon de bois est recouvert de cendres, utilisez un ustensile de cuisson à long manche et des gants de cuisson de protection pour étaler uniformément le charbon de bois sur la grille à charbon de bois. Remettez la grille de cuisson sur le gril et disposez les aliments dessus. Les aliments peuvent être cuits avec le couvercle ouvert ou fermé.
2. **Cuisson au gril indirecte :** lorsque le charbon de bois est recouvert de cendres, utilisez un ustensile de cuisson à long manche et des gants de cuisson de protection pour disposer le charbon de bois en forme de cercle. Placez une petite lèchefrite (non fournie) au centre du charbon de bois pour attraper les coulures.
3. **Fumage :** faites tremper des copeaux de bois parfumés dans de l'eau toute une nuit pour qu'ils ne brûlent pas une fois placés sur le charbon de bois. Après avoir étalé le charbon de bois conformément à la méthode de cuisson au gril directe ci-dessus, placez les copeaux de bois pardessus le charbon de bois. Faites cuire avec le couvercle fermé.

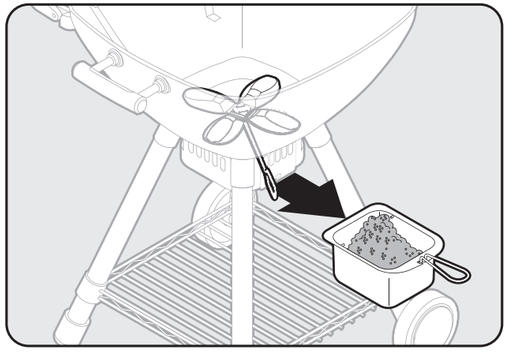
ASTUCES

1. Rangez le charbon de bois à un endroit sec. Si vous le rangez à l'extérieur, placez-le dans un récipient hermétique.
2. En cours de cuisson, si le couvercle n'est pas articulé, soulevez en biais par un côté au lieu de le relever à la verticale. Le soulèvement du couvercle à la verticale risque de créer un vide dans le gril qui risque d'aspirer les cendres sur les aliments.
3. Pour nettoyer le gril, n'utilisez PAS de nettoyants abrasifs susceptibles d'abîmer le gril. Nettoyez les grilles et les bacs avec un détergent doux. Rincez bien à l'eau. Enlevez et jetez les cendres d'une façon appropriée.

SYSTÈME DE NETTOYAGE DES CENDRES



1. Pour vider les cendres du ramasse-cendres, glissez la poignée de l'évent vers la gauche.



2. Enlevez le ramasse-cendres et jetez les cendres.

GARANTIE

Garantie du gril au charbon de bois Emeril Outdoor

Emeril Outdoor Grills (Emeril Outdoor) garantit par la présente à l'ACHETEUR INITIAL de ce gril au charbon de bois Emeril Outdoor que celui-ci sera dépourvu de défauts de matériel et de vices de fabrication à condition d'avoir été monté et d'être utilisé conformément aux instructions imprimées fournies. Cette garantie s'applique comme suit à partir de la date d'achat :

- **Grilles de cuisson/à charbon de bois . . . . . 2 ans**
- **Système de nettoyage inox . . . . . 5 ans**
- **Pièces en thermoplastique/en plastique thermodurci (sauf la décoloration) . . . . . 5 ans**
- **Bol contre la rouille et les brûlures perforantes . . . . . 10 ans**
- **Toutes les autres pièces . . . . . 1 an**
- **Toutes les pièces peintes et décoratives . . . . . 90 jours**

Emeril Outdoor pourra exiger une preuve raisonnable de votre date d'achat. PAR CONSÉQUENT, VOUS DEVEZ CONSERVER VOTRE JUSTIFICATIF D'ACHAT OU VOTRE FACTURE ET RETOURNER IMMÉDIATEMENT LA CARTE D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE LIMITÉE EMERIL OUTDOOR. Cette garantie limitée sera limitée à la réparation ou au remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien et qui, après examen, confirmeront à Emeril Outdoor qu'elles sont défectueuses. Si Emeril Outdoor confirme le défaut et approuve la réclamation, Emeril Outdoor décidera de réparer ou de remplacer gratuitement ces pièces. Si on vous demande de retourner les pièces défectueuses, les frais de transport devront être prépayés. Emeril Outdoor retournera les pièces à l'acheteur, expéditeur ou port prépayé. Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou les difficultés d'utilisation causées par un accident, une utilisation abusive ou impropre, une altération, une mauvaise application, un acte de vandalisme, une installation ou une maintenance ou une réparation impropre, ou un manquement d'exécution d'une maintenance normale ou préventive. Une détérioration ou des dégâts dus à des intempéries sévères telles que grêle, ouragan, tremblement de terre ou tornade, et une décoloration causée par une exposition aux produits chimiques, soit directement ou dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par cette garantie limitée. Il n'existe aucune autre garantie expresse sauf celle prévue en ceci et toute garantie tacite de qualité commerciale et d'adaptation est limitée à la période de couverture de cette garantie limitée écrite expresse. Certaines régions n'autorisant pas les limitations de durée de garantie, il est possible que la limitation ci-dessus ne vous concerne pas. Emeril Outdoor n'est pas responsable des dommages spéciaux, indirects ou accessoires. Certaines régions n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, cette limitation ou l'exclusion ci-dessus risque de ne pas s'appliquer à votre cas. Emeril Outdoor n'autorise aucune personne ou entité morale à endosser en son nom toute autre obligation ou responsabilité en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements, et aucune déclaration de ce type ne sera exécutoire pour Emeril Outdoor.

REMARQUES